

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



KATALOG

PRODUKTÓW

2023-24

PRATICA

35-50 / 42-60 / 54-84



Charakterystyka

Modele Pratica to solidne, niezawodne i łatwe w obsłudze frezery pionowe w konkurencyjnej cenie.

Pionowy cylinder zapewnia istotne korzyści: łatwe napełnianie, stałą widoczność produktu i dodawanie składników w dowolnym momencie.

Cykl temperaturowy umożliwia uzyskanie tego samego rezultatu przy różnych ilościach frezowanej mieszanki.

Regulowany cykl czasowy umożliwia uzyskanie pożądaných lodów, a także pozwala znaleźć odpowiednią temperaturę dla określonej mieszanki.

Features

Pratica are durable, easy to use batch freezers, reliable, user-friendly offered at competitive prices.

The vertical cylinder brings significant advantages: easy filling (particularly useful for gelato preparation), constant product visibility and possibility to add ingredients, even solids, at any time.

The temperature cycle always achieves the same result with different quantities of processed mix.

The time cycle is adjustable and can obtain the desired gelato, it finds the obtain temperature for the specific mix.



Zdejmowane skrobaki
Removable scraper elements



Niewielkie gabaryty odpowiednie nawet dla małych zakładów

Compact footprint for easy installation even in small labs



Odwrócenie kierunku obrotów w celu efektywnej ekstrakcji
Reversing the direction of rotation for effective extraction

MODEL
MODEL

POJEMNOŚĆ
CAPACITY

WYMIARY
DIMENSION

CHŁODZENIE
COOLING

V / Hz / Ph

A

KW

PRODUKCJA
PRODUCTION

PRATICA 35-50
TRZY FAZY - THREE PHASE

3,5÷8 kg

49x70x112 cm

W / A

400V/50Hz/3 Ph
220V/60Hz/3Ph

12 A
15 A

4,2 kW

50 L/h

PRATICA 35-50
JEDNA FAZA - SINGLE PHASE

3,5÷8 kg

49x70x112 cm

W

400V/50Hz/3 Ph
220V/60Hz/3Ph

15 A
22 A

6,7 kW

50 L/h

PRATICA 42-60

4,5÷9 kg

49x70x112 cm

W

400V/50Hz/3 Ph
220V/60Hz/3Ph

21 A
28 A

7,5 kW

60 L/h

PRATICA 42-60 A

4,5÷9 kg

49x90x112 cm

W

400V/50Hz/3 Ph
220V/60Hz/3Ph

15 A
22 A

6,7 kW

60 L/h

PRATICA 54-84

8÷13 kg

49x70x115 cm

W

400V/50Hz/3 Ph
220V/60Hz/3Ph

21 A
28 A

7,5 kW

75 L/h

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

Kontakt



+039 0377 466660



telme@telme.it
www.telme.it



Via S. Pertini, 10
26845 Codogno - LO - Italia



instagram.com/telmespa
facebook.com/TELME.Italia
youtube.com/telmespa

IN+PLUS
food tools & equipment

43-211 Piasek
ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156

mkalinowski@telme.pl
www.telme.pl

POZOSTAŁE JĘZYKI /
OTHER LANGUAGES

